

Houbový pudink

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g tvrdých hub nebo žampionů

50 g tuku

pepř

sůl

petrželka

3 vejce

30 g hladké mouky

30 g strouhaného sýra

tuk na vymazání

strouhanka na vysypání formy

30 g másla

trochu mléka

petrželka na ozdobu

Postup

Plátky hub podusíme na tuku, osolíme, opepříme. Mezitím připravíme z másla a mouky světlou jíšku, osmahneme, zalijeme mlékem a uvaříme hladkou omáčku. Necháme vychladnout, vmícháme žloutky, strouhaný sýr, usekanou petrželku i připravené houby. Těsto zlehčíme tuhým sněhem. Urovnáme do vymaštěné a strouhankou vysypané formy. Uzavřeme a vaříme asi 20 minut v troubě ve vodní lázni. Houbový pudink nakrájíme na užší řezy a ozdobíme usekanou zelenou petrželkou.